BUDINO DI CIOCCOLATO 1

Ingredienti per 6 persone:

- un litro di latte,
- 70 g di cioccolato fondente grattugiato,
- 100 g di burro,
- 150 g di zucchero,
- 100 g di farina.

Portate a ebollizione il latte con il cioccolato, quindi togliete dal fuoco.
In una casseruola fate sciogliere il burro, unite lo zucchero e subito dopo la farina, rimestando con un cucchiaio di legno per evitare grumi.
Diluite prima con poco latte poi, sempre mescolando, continuate a versare il latte poco per volta e fate cuocere fino che la crema non accennerà a bollire.
togliete allora immediatamente dalla fiamma e rovesciate il tutto in uno stampo che avrete bagnato.
Lasciate intiepidire e introducete in frigorifero per 3 ore, prima di servire.
Per far scivolare più facilmente il budino fuori dalla forma, immergete quest'ultima un attimo in acqua bollente, asciugatela e capovolgetela su un piatto.